



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 cela	Solatna kumara
1 šopek	Listov svežega koriandra
2 cela	Avokada
2 žlici	Jogurta
3 žlice	Oljčnega olja
1 cela	Limeta
1¼ celih	Kozic
1	
1	♦ Česen
1	♦ Morska sol jodirana
1	♦ Poper črni celi

Avokadovi kupčki s kozicami

⌚ 30–35 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Kumaro narežite na pribl. 1 cm debele rezine.
- 2 Priprava avokadove kreme: Avokada razpolovite in odstranite koščici, nato pa z vilicami dobro zmečkajte njuno meso. Zmešajte z 2 žlicama jogurta. Po okusu začinite s sokom polovice limete, soljo in poprom Kotányi ter dobro premešajte.
- 3 Kozice operite in začinite s pikantnim česnom Kotányi. Nato jih popražite v ponvi z 2 žlicama oljčnega olja.
- 4 Rezine kumare premažite z avokadovo kremo in na vsako rezino položite eno kozico. Nato okrasite z dimljeno čilijevo papriko Chipotle in sesekljanim koriandrom.

